

Receitas à base de melancia

EMATER. Rio Grande do Sul.

Fôlder / 1997

Cód. Acervo: 21595

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/21595>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:42

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: biblioteca@emater.tche.br

RECEITAS À BASE DE

MELANCIA

Ingredientes:

- 2 1/2 xícaras de açúcar
- 1/2 xícara de açúcar para caramelar a forma
- 5 xícaras de melancia moída
- 4 a 6 ovos
- Raspas de noz-moscada
- 4 colheres de maizena.

PUDIM

75/03

Modo de fazer:

- 1º Descascar a melancia e colocar a parte branca para cozinhar durante 5 ou 10 minutos.
- 2º Depois de frio colocar no liquidificador misturando o açúcar.
- 3º Bater as gemas e as claras em ponto de neve.
- 4º Misturar tudo e colocar em forma, já caramelada, cozinhando em banho-maria aproximadamente 2 horas.
- 5º Desenforme depois de frio.

Ingredientes:

- Melancia e açúcar.

Modo de fazer:

- 1º Cortar a parte branca em pedaços, pequenos e grandes.
- 2º Deixar numa panela coberto de açúcar de um dia para outro.
- 3º Colocar no fogo até formar calda grossa. O doce deve ficar transparente.

Ingredientes:

- Melancia
- Açúcar
- Cravo
- Canela.

CHIMIA DE MELANCIA

Modo de fazer:

- 1º Tirar a casca verde e colocar a parte branca para cozinhar até amolecer.
- 2º Depois de frio bater no liquidificador.
- 3º Colocar numa panela e acrescentar açúcar até o ponto de chimia.
- 4º Por o cravo e a canela a gosto.

Ingredientes:

- 1 1/2 kg de açúcar
- 1/2 litro de água
- Açúcar mascavo
- Metade de uma melancia tamanho médio.

Modo de fazer:

- 1º Retirar a casca verde e cortar a porção branca em pedaços.
- 2º Preparar a calda até dar ponto de pasta.
- 3º Ferver nela os pedaços de melancia por 30 minutos.
- 4º Escorrer numa peneira, passar no açúcar mascavo e deixar secar.

DOCE CRISTALIZADO



Ingredientes:

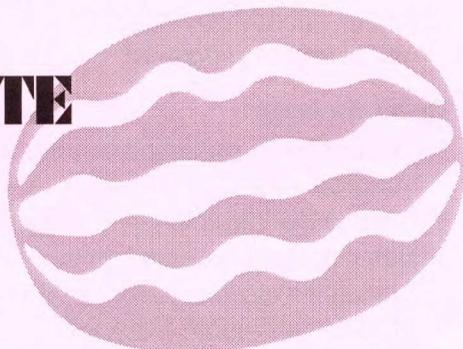
- 1 copo de açúcar
- 1/2 copo de leite
- 2 a 3 ovos
- Açúcar de baunilha
- Melancia.

Modo de fazer:

- 1º Descascar a parte verde, retirar as sementes e colocar o restante para cozinhar durante 5 a 10 minutos.
- 2º Depois de frio bater no liquidificador, misturando 1 copo de açúcar para 2 copos de massa de melancia.
- 3º Colocar os demais ingredientes batendo até obter massa cremosa.
- 4º Colocar em forminhas e por no congelador por 2 horas.

Obs: O leite é facultativo.

SORVETE



Ingredientes:

- Melancia (sem as sementes)
- Açúcar
- Açúcar de baunilha
- Cravo
- Canela.

Modo de fazer:

- 1º Por a melancia no liquidificador, bater e medir a massa.
- 2º Colocar 1 medida de açúcar para 2 de massa.
- 3º Misturar 1 colherinha de açúcar de baunilha.
- 4º Levar ao fogo até dar ponto de geléia, com o cravo e a canela.
- 5º Colocar, ainda quente, em recipiente de vidro esterilizado.

GELÉIA DE MELANCIA

